AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA EM OVOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SANTA MARIA (RS)¹

**Nathalia de Freitas Michelin², Gabriela Monteiro de Andrade³, Daiani Wissmann⁴,
Helton Fernandes dos Santos⁵, Paulo Dilkin⁶**

¹ Projeto do Laboratório Central de Diagnóstico de Patologias Aviárias (LCDPA) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

² Aluna do curso de graduação em Medicina Veterinária (UFSM), estagiária no LCDPA - Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

³ Aluna do curso de graduação em Medicina Veterinária (UFSM), estagiária no LCDPA - Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

⁴ Médica Veterinária residente do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva (UFSM) - Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

⁵ Professor orientador, Doutor em Ciências Veterinárias, curso de Medicina Veterinária (UFSM) - Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

⁶ Professor orientador, Doutor em Microbiologia, curso de Medicina Veterinária (UFSM) - Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

Salmonella spp. e *Escherichia coli* destacam-se como dois dos principais patógenos envolvidos em casos e surtos de DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) em todo o mundo. Por sua complexa epidemiologia, esses agentes representam uma constante preocupação quanto à segurança alimentar. Ovos e alimentos à base de ovos crus são os principais veículos de contaminação para o consumidor, demonstrando grande importância para a saúde pública, pois podem causar quadros graves de toxinfecções alimentares. Conforme a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC N° 12 de 2001), medidas higiênico-sanitárias devem ser adotadas antes do consumo desse alimento, como a sua cocção adequada. Visando a problemática da ocorrência dos patógenos na cadeia avícola e a importância epidemiológica das DTAs, o presente trabalho tem por objetivo analisar as condições higiênico-sanitárias em lotes de ovos comercializados na cidade de Santa Maria (RS), durante o período de dezembro de 2020. O isolamento bacteriano foi realizado em dois lotes de ovos brancos (lotes 316 e 317) e em um lote de ovos vermelhos (lote 314), ambos classificados como tipo médio e categoria A. Foram utilizados 48 ovos brancos e 12 ovos vermelhos, onde selecionou-se aleatoriamente dois ovos de cada caixa para composição da amostragem. A obtenção do pool de amostras de clara e gema se deu a partir da quebra dos ovos de forma asséptica. Para isolamento de *Salmonella spp.* foi empregada a metodologia recomendada pelo Ministério da Saúde, que se baseia no pré-enriquecimento em caldo BHI (Brain Heart Infusion) e nos meios de enriquecimento seletivo, caldo Rappaport e Tetrationato. O Ágar Verde Brilhante (AVB) e Xilose Lisina Descarboxilose (XLD) foram utilizados como meios de triagem. Para isolamento de *Escherichia coli* foi utilizado o meio MacConkey como meio de triagem e bioquímicos convencionais, Agar Tríplice Açúcar e Ferro (TSI), Agar Lisina e Ferro (LIA), Citrato de Simmons, Ureia e Indol. Após a inoculação nos meios, todos eles foram incubados

durante 24 horas à 37°C, em estufa. Posterior à esse período, as placas foram avaliadas e constatou-se não haver crescimento de colônias características de *Salmonella spp.*, sendo o resultado negativo para esse agente nas amostras testadas. Entretanto, ao avaliar o meio de triagem MacConkey, observou-se a presença de colônias características de *Escherichia coli* no lote 316, sendo confirmado o resultado positivo através de testes bioquímicos, isso demonstra a presença do microrganismo em 33,33 % das amostras testadas. Então, os ovos são fontes ricas em nutrientes e proteínas, porém para o consumo adequado e seguro à saúde devem estar livres de contaminações. Assim, destaca-se a importância de realizar exames microbiológicos a fim de acompanhar o status sanitário de ovos comercializados na cidade de Santa Maria.

Palavras-chave: salmonelose; saúde pública; segurança alimentar.